



Pressedienst

DLG e.V., Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt/Main
Tel: 069/24788-206, Fax: -112; E-mail: r.huebner@dlg.org; Internet: www.dlg.org

Frankfurt am Main
September 2011

"Preis der Besten" in Gold für Metzgerei Ulrich Pfaff aus Bad Säckingen Siegerehrung auf den „DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt - Qualitätszertifikat für nachhaltige Qualitätspolitik

(DLG). Einen großen Erfolg feierte jetzt die **Metzgerei Ulrich Pfaff aus Bad Säckingen**. Sie wurde vom Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem **„Preis der Besten“ in Gold** ausgezeichnet. Dieses Qualitätszertifikat steht für eine langjährige, hohe und nachhaltige Qualitätsproduktion. Die Preisverleihung fand auf den „6. DLG-Lebensmitteltagen“ in Darmstadt statt. Die Veranstaltung gilt als Treffpunkt der deutschen Ernährungsbranche und bot mit rund 500 Teilnehmern den idealen Rahmen für die Siegerehrung.

DLG-Vizepräsident Prof. Dr. Achim Stiebing würdigte bei der Urkundenverleihung die nachhaltigen Qualitätsziele des Preisträgers als ebenso ehrgeizig und anspruchsvoll wie die Auszeichnung. „Sie gehören in den Club der Besten, denn Lebensmittel begreifen Sie als etwas ganz Besonderes. Ihr konsequentes und von uns neutral bestätigtes Qualitätsbewusstsein und –handeln begeistert und schafft Vertrauen, auf das Sie bauen können.“

Der „Preis der Besten“ wird nur an Unternehmen vergeben, die alljährlich Spitzenleistungen bei der Internationalen DLG-Qualitätsprüfung für Wurst und Schinken erreicht haben. Um den „Preis der Besten“ in Gold zu erzielen, müssen Unternehmen über fünfzehn Jahre hinweg ihre Qualitätsleistungen durch Prämierungen bei den jährlichen DLG-Qualitätstests unter Beweis gestellt haben. Für zehn Jahre erfolgreiche DLG-Teilnahme erhalten Unternehmen den „Preis der Besten“ in Silber. Bronze wird ab fünf Jahren verliehen. Der „Preis der Besten“ wurde dieses Jahr an 288 Spitzenbetriebe der Fleischwarenbranche vergeben.